



Marcello's Farm
UGERUPSDAL

Bryggarbiff

Ingredienser

4 portioner

ca 500 g nötkött av bog eller ytterlår, skivat
4 gula lökar
12 medelstora potatisar
1,5 tsk salt
2 krm svartpeppar, malen
2 msk smör
1 dl vatten
1 msk tomatpuré
0,5 tsk timjan
1 flaska (33 cl) porter, mörkt öl eller buljong
1 msk persilja, hackad

Gör så här

Skala och skiva lök och potatis. Bryn köttskivorna på båda sidorna i hälften av smöret. Är köttskivorna stora, dela dem i mindre bitar. Krydda med salt och peppar. Ta upp köttet. Häll vatten i stekpannan, tillsätt tomatpuré. Vispa och häll upp skyn. Stek löken i resten av smöret.

Varva potatis, kött och lök i en gryta eller ugnssäker form. Krydda mellan varven med timjan och salta på potatisen. Börja och sluta med potatis. Häll på skyn och öl eller buljong. Koka grytan under lock på svag värme ovanpå spisen eller i 200° varm ugn, tills potatisen är mjuk och köttet mört, ca 45 minuter.

Servera grytan överströdd med hackad persilja, inlagda rödbetor, HP-sås eller senap och gröna ärtor.